

426/124

Matsuki

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平11-169160

(43) 公開日 平成11年(1999)6月29日

(51) Int.Cl.⁶

C 1 2 G 3/00

識別記号

F I

C 1 2 G 3/00

審査請求 未請求 請求項の数 3 F D (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願平9-362265

(22) 出願日 平成9年(1997)12月10日

(71) 出願人 397079155

松木 松雄

石川県鳳至郡能都町字宮地3字87番地

(72) 発明者 松木 松雄

石川県鳳至郡能都町字宮地3字87番地

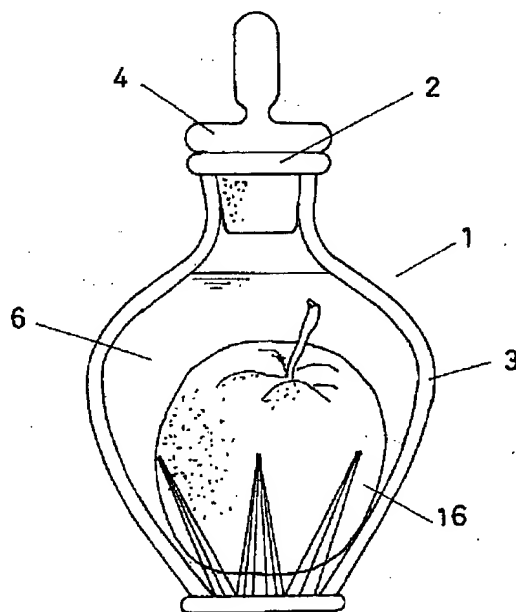
(74) 代理人 弁理士 西 孝雄

(54) 【発明の名称】 壺詰め果実酒とその製造方法

(57) 【要約】

【課題】 壺に焼酎などのアルコールと果実を入れて製造した果実酒に関し、壺の口より大きな果実をそのままの形で壺に入れた壺詰め果実酒を得る。

【解決手段】 口部2より大径の中間部3を有する透明ないし半透明の壺1の中間部3に、その口部2の内径より大径の果実16がそのままの形で収納されている。果実としては、ナシやリンゴ等のバラ科のものが好ましい。この発明の壺詰め果実酒は、果物の実がまだ小さいうちに、枝についたままの実を壺の中に差し込んで壺の中で成長させ、実が熟したら茎を切って収穫し、果実と共に取り入れた壺のなかに焼酎などを入れることによって製造される。壺は透明ないし半透明のものをを用い、壺を天地逆にした状態で果実を育成させるか雨水が入らないように覆いを付ける。壺は口部が短いものが好ましく、壺の内壁と育成中の果物とが接触しないように、紐や網や支え棒などを適宜用いて壺を保持する。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 口部(2)より大径の中間部(3)を有する透明ないし半透明の壺(1)を備えており、壺(1)の中間部(3)に口部(2)の内径より大径の果実(16)がそのままの形で収納されていることを特徴とする、壺詰め果実酒。

【請求項2】 果実(16)がナシやリンゴ等のバラ科のものであることを特徴とする、請求項1記載の壺詰め果実酒。

【請求項3】 果物の実がまだ小さいうちに枝についたままの実を壺の中に差し込んで壺の中で成長させ、実が壺の口部の内径より大きくなったら茎を切って収穫し、果実と共に取り入れた壺のなかに焼酎を入れることを特徴とする壺詰め果実酒の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、壺に果実と焼酎などのアルコールを入れて製造した果実酒に関し、特に果実をそのままの形で壺に入れて漬けた果実酒に関するものである。

【0002】

【従来の技術】果実をそのままの形で漬けた果実酒としては、壺詰め梅酒やイチゴ酒がある。例えば、梅酒は広口壺に多数の青梅の実をそのまま入れ、砂糖とともに焼酎に漬けて造ったものである。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】従来のこの種の果実酒は、飲むことを主眼としており、見て楽しむものではなかった。また、使用されている壺は円筒形の広口壺であり、果実を入れやすくした形状であった。更に、その製造方法も壺の口から果実、砂糖、焼酎を入れて漬けるものであり、別段の工夫を必要とするものではなかった。

【0004】本発明は、飲むだけでなく棚等に飾って楽しむことができる、壺詰め果実酒を提供することを課題としている。

【0005】

【課題を解決するための手段】この発明の壺詰め果実酒は、口部2より大径の中間部3を有する透明ないし半透明の壺1の中間部3に、その口部2の内径より大径の果実16がそのままの形で収納されていることを特徴とするものである。使用する果実としては、オレンジ、レモン、ライム、グレープフルーツ等の柑橘属のものやリンゴ、ナシ、サクランボ、モモ、アンズ、プラム、ビワ等のバラ科のもの、ブドウ等の蔓性植物のものをを用いることができる。

【0006】請求項2記載の発明は、請求項1記載の壺詰め果実酒において、果実16がナシやリンゴ等のバラ科のものであることを特徴とするものである。

【0007】この発明の壺詰め果実酒は、果物の花が散った後の実がまだ小さいうちに、枝についたままの実を

壺の中に差し込んで壺の中で成長させ、実が熟したら茎を切って収穫し、果実と共に取り入れた壺のなかに焼酎と砂糖などを入れることによって製造される。壺の中で果実を育てるためには、壺が日光を通すこと、壺の中に雨水が溜まらずかつ空気が流通すること、成育中に果物を傷めたり正常な成育を阻害しないように壺を保持することが必要である。従って壺は透明ないし半透明のものをを用い、壺を天地逆にした状態で果実を成育させるか雨水が入らないように覆いを付ける。壺は口部が短いものが好ましく、壺の内壁と成育中の果物とができるだけ接触しないように、紐や網や支え棒などを適宜用いて果樹の枝や別途設けた支柱等で壺を保持する。

【0008】

【作用】この発明の壺詰め果実酒は、透明ないし半透明の壺1の中間部に、その口部2の内径より大径の果実16がそのまま収納されているので、開栓して果実酒として飲むことができるほか、飲む前又は飲んでいる間中、サイドボード、陳列棚などに陳列して楽しむことができる。この壺詰め果実酒は、中に収納されている果実が壺の口より大きいので、従来の方法では壺の中に入れることができず、見る人の興味をそそる。また、贈答品としても好適なものである。

【0009】請求項2記載の壺詰め果実酒は、ナシ等のバラ科の果実は、実の根元にある茎(「つくし」と呼ばれている)が長いので、果実を傷めずにこの発明の壺詰め果実酒を比較的容易に製造することができる。

【0010】

【発明の実施の形態】図1は本発明の一実施例を示したものである。本実施例の壺詰め果実酒は、透明なガラス壺1を備えている。壺1は、口部2が狭く中間部3が大きく膨らんだ徳利形をしている。壺の口部2は栓4で密封されており、壺1の中間部3には熟したナシがそのままの形で焼酎に漬けて収納されている。

【0011】図2及び図3に基づき壺詰め果実酒の製造方法を説明する。徳利形の壺1をナイロン糸を粗く編んだ袋7で包み、壺1を天地逆にしてその口部2を通してナシの花が散った後の茎9及びその先端の実11を挿入し、袋7と他の枝12とを紐13で結んで吊るす。周りに適当な枝12がないときは、木材14を枝12の間に架設して、これに縛りつける。このとき、実11が壺1になるべく接触しないようにする。

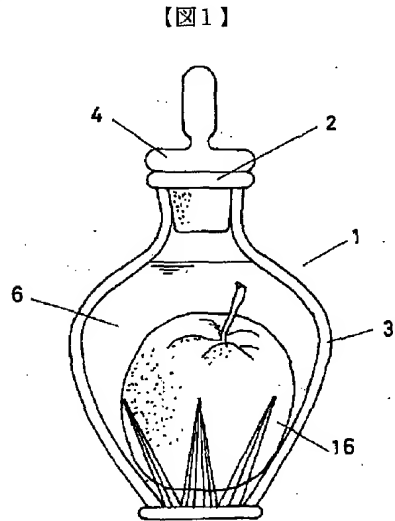
【0012】初期段階では、実が小さく枝の上方にあるので、壺を天地逆にして装着しており、壺の中に雨水が入らない。しかし実が大きくなってナシ(果実)になり、これが枝12から垂れ下がりがだしたら、壺1を正常な姿勢に戻して袋7で保持する。このとき壺の口部2が上方を向くので、壺の中に雨水が入りやすくなる。そこで、U字形のプラスチック製の板やシート片15をナシの下がっている枝にかけて通気性を確保しながら、壺の口部2を覆い、この状態でナシが熟するのを待つ。壺が

3

透明ないし半透明なので、日光が壺を通過して果実を照射し、果実が熟するのを妨げない。実が熟したら、茎を切って壺の中に焼酎を入れる。なお、ナシの代わりにリンゴやカキを用いることができるが、ナシは外皮が薄くしかも甘味があり水分も多いので、そのままの形で果実酒6にすることができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】壺詰め果実酒の側面図



4

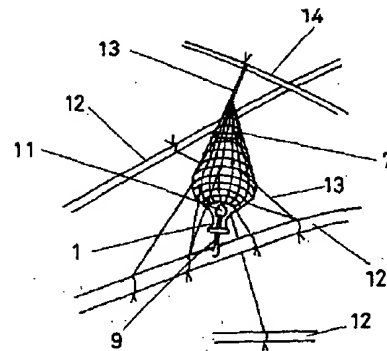
【図2】製造の初期段階の側面図

【図3】製造の中期段階の側面図

【符号の説明】

- 1 壺
- 2 壺の口部
- 3 壺の中間部
- 16 果実

【図2】



【図3】

